Bedienungs- und Montageanleitung

EB 270/271
EB 290/291

Einbaubackofen

GAGGENAU

EB 270/271
EB 290/291

Vorwort

1. Wichtige Hinweise	Seite 3-4
1.1 Zur Sicherheit	Seite 3
1.2 Zur ersten Inbetriebnahme	Seite 3
1.3 Zur Benutzung	Seite 4
2. Aufbau und Funktionsweise	Seite 5-11
2.1 Aufbau des Gerätes	Seite 5
2.2 Zubehörteile / Sonderzubehör	Seite 6
2.3 Funktionsweise der Betriebsarten	Seite 7-10
2.4 Sonderfunktionen	Seite 11
3. Bedienung	Seite 12-21
3.1 Übersicht	Seite 12
3.2 Uhrbedienung	Seite 13-17
Tageszeit	Seite 14
Kurzzeit	Seite 15
Auflaufender Timer	Seite 15
Dauer-Programmierung	Seite 16
Abschaltzeit-Programmierung	Seite 17
Dauer- und Abschaltzeit-Programmierung	Seite 17
3.3 Heißluftbetrieb	Seite 18
3.4 ECO	Seite 19
3.5 Heißluft und Unterhitze	Seite 19
3.6 Ober- und Unterhitze / Oberhitze	Seite 20
3.7 Gären	Seite 20
3.8 Grillbetrieb	Seite 21
4. Drehspieß	Seite 22
5. Kerntemperaturfühler	Seite 23-24
6. Sonderfunktionen	Seite 25-26
Anzeige der aktuellen Garraumtemperatur	Seite 25
Kindersicherung	Seite 25
Urlaubssicherung	Seite 26
Optionsmenü	Seite 26
7. Back- und Brattabelle	Seite 27-30
8. Tipps und Tricks	Seite 31-32
9. Reinigung und Pflege	Seite 33-35
9.1 Manuelle Reinigung	Seite 33
9.2 Auto-Pyrolyse (Selbstreinigung)	Seite 34-35
10. Wartung	Seite 36-37
10.1 Allgemeines	Seite 36
10.2 Lampenwechsel	Seite 36
10.3 Demontage der Frontscheibe	Seite 37
11. Montageanleitung	Seite 38-40
11.1 Technische Daten EB 270	Seite 38
11.2 Technische Daten EB 290	Seite 38
11.3 So gehen Sie vor	Seite 39-40

Vorwort

Abb. 1

Mit Ihrem neuen Backofen wird Ihnen das Backen noch mehr Freude bereiten.

Das Gerät bietet Ihnen folgende Vorteile:

– besonders schnelles Aufheizen mit dem Programm Heißluft und Unterhitze.

– Das Gerät ist mit CleanEmail und mit einem Katalysator für die Luftreinigung ausgestattet.

– Die Auto-Pyrolyse erzielt selbständig das optimale Reinigungsergebnis bei reduziertem Energieverbrauch.

Damit Sie dieses Gerät mit seiner Funktionsvielfalt nutzen können, lesen Sie die Bedienungs- und Montageanleitung sorgfältig vor der ersten Inbetriebnahme durch. Sie enthält wichtige Hinweise für den Gebrauch, die Installation und die Wartung des Geräts.

Hinweise, die Sie vor der ersten Inbetriebnahme beachten sollten, finden Sie auf Seite 3.

Die Kapitel **„Aufbau und Funktionsweise“** sowie **„Bedienung“** verraten Ihnen, was Ihr Backofen alles kann und wie Sie ihn bedienen.

Tipps und Hinweise im Kapitel **„Reinigung und Pflege“** sorgen dafür, dass Ihr Gerät lange Zeit funktionstüchtig und schön bleibt.

Außerdem haben wir für Sie **„Tipps und Tricks“** zusammengestellt.

Und nun wünschen wir Ihnen viel Spaß beim Backen!

1. Wichtige Hinweise

1.1 Zur Sicherheit

Beschädigte Geräte dürfen nicht in Betrieb genommen werden.

Das Gerät darf nur von einem **autorisierten Fachmann** unter Beachtung aller einschlägigen Vorschriften der Stromversorgungsunternehmen sowie der Bauverordnungsvorschriften der Länder angeschlossen werden.
Beachten Sie die Montageanleitung!

Achten Sie beim **Anschluss von Elektrogeräten in Backofennähe** darauf, dass Anschlussleitungen nicht unter der heißen Gerätetür eingeklemmt werden. Anschlusskabel dürfen nicht in Kontakt mit heißen Kochflächen kommen.

Der Benutzer ist für den fachgerechten Gebrauch und den einwandfreien Zustand des Gerätes verantwortlich.

Nehmen Sie das Gerät **nur unter Aufsicht** in Betrieb.

Vorsicht Brandgefahr! Bewahren Sie in Ihrem Gerät keine brennbaren Gegenstände auf! Beim Betrieb nur die jeweils benötigten Innenteile im Garraum lassen.

Vorsicht! Das Gerät und – bis zum Einschalten des Kühlgebläses – die Bedienblende werden während des Betriebes heiß. Halten Sie Kinder fern !

Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfreinigungsgerät oder mit Wasserdruck – es besteht **Kurzschlussgefahr!**

Bei jeder Wartungsmaßnahme ist das Gerät vom Stromnetz zu trennen. Ziehen Sie zu diesem Zweck den Netzstecker oder betätigen Sie die entsprechende Sicherung.

Reparaturen müssen von geschulten Kundendiensttechnikern durchgeführt werden, damit die elektrische Sicherheit gewährleistet bleibt.

Für eventuelle Schäden, die durch Nichtbeachten dieser Anleitung entstehen, werden keine **Garantieleistungen** gewährleistet.
Technische Änderungen vorbehalten!

1.2 Zur ersten Inbetriebnahme

Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal in Betrieb nehmen, beachten Sie bitte die folgenden Hinweise:

Lesen Sie vor Inbetriebnahme des Gerätes die Bedienungs- und Montageanleitung sorgfältig durch.

Das Gerät muss vor der ersten Inbetriebnahme **von einem Fachmann installiert und angeschlossen** werden.

Entfernen Sie die Verpackung des Gerätes und entsorgen Sie diese fachgerecht ! Beachten Sie bitte, dass sich Zubehör im Boden der Verpackung befindet! **Halten Sie Verpackungselemente von Kindern fern.**

Vor Inbetriebnahme überprüfen Sie bitte, dass der Netzanschluss in Ordnung ist.

Entfernen Sie, bevor Sie den Backofen zum ersten Mal benutzen, alle herausnehmbaren Innenteile (Rost, Blech,...). Betreiben Sie nun den Backofen eine Stunde lang bei 300 °C in der Funktionsart Heißluft. Achten Sie während diesem Vorgang auf einen gut durchlüfteten Raum. So werden mögliche Neugerüche beseitigt.

Reinigen Sie die Zubehörteile wie unter „Reinigung und Pflege“ beschrieben.

Nach einem Neuanschluss bzw. Stromausfall blinkt im Display das Symbol ⊸ (Türverriegelung). Bitte öffnen Sie die Backofentür nicht! Anschließend blinken im Display 08:00 und das Zeiteinheitensymbol. Durch Drücken der Tasten **+** und **–** können Sie die aktuelle Tageszeit einstellen. Drehen Sie einen der Bedienknebel oder drücken Sie eine Taste, so wird die angezeigte Zeit als Tageszeit übernommen.

Das Typenschild für dieses Gerät ist sichtbar, wenn Sie die Gerätetür öffnen. Ein zusätzliches Typenschild ist auf einem separatem Blatt der Anleitung beigelegt. Bewahren Sie dieses Typenschild aus **Garantiegründen** am gleichen Ort wie Ihre Bedienungs- und Montageanleitung auf !

1.3 Zur Benutzung

Das Gerät ist **nur für den Gebrauch im Haushalt** geeignet und darf nicht zweckentfremdet werden.

Benutzen Sie das Gerät nur zum Zubereiten von Speisen. Das Gerät eignet sich **nicht zum Heizen des Aufstellungsraums!**

Vorsicht! Verletzungsgefahr bei unsachgemäßem Schließen der Tür! Sie können sich Finger und Hände einklemmen und quetschen.

Bewahren Sie in Ihrem Backofen **keine brennbaren Gegenstände** auf. Im Betrieb lassen Sie nur die jeweils benötigten Gegenstände im Gerät.

Der Garraumboden darf in Betrieb **nicht** bedeckt oder mit Aluminiumfolie ausgekleidet sein.

Wasser nie direkt in den heißen Backofen gießen. Emailschäden können entstehen.

Heizen Sie den Backofen immer in der Betriebsart vor, in der Sie anschließend das Gargut backen oder braten möchten!
Tipp: Sie haben die Möglichkeit das Gerät sehr schnell aufzuheizen. Benutzen Sie dazu das Programm (Heißluft und Unterhitze).

Das Symbol „Aufheizen“ in der Bedienblende erlischt, sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist.

Vorsicht bei Ölen und Fetten. Diese können leicht überhitzen und brennen.

Hinweis! Obstsäuren wie beispielsweise von Zitronen, Pflaumen etc. nach jedem Backvorgang entfernen! Die Säure kann Flecken am Backofenemail verursachen!

Nach dem Backen/Braten öffnen Sie entweder die Tür vollständig oder schließen Sie die Tür. Die Backofentür darf nicht halboffen stehen, da die Bedienblende und die Küchenmöbel Schaden nehmen könnten.

Vorsicht, Verbrennungsgefahr! Die Türinnenseite wird im Betrieb sehr heiß, seien Sie entsprechend vorsichtig beim Öffnen des Gerätes. Achten Sie darauf, dass die offenstehende Tür nicht zurückschwenkt, während Sie vor dem Gerät stehen.

Ein eingebauter Temperaturschutz verhindert das Überhitzen des Gerätes sowie der Küchenmöbel.

Nach dem Benutzen drehen Sie den Bedienknebel „Temperatur“ wieder auf 0 zurück.

Bei Funktionsstörungen überprüfen Sie zunächst die Sicherungen im Haushalt. Ist die Stromversorgung in Ordnung, verständigen Sie bitte Ihren Fachhändler oder den zuständigen Gaggenau Kundendienst.

Beim Öffnen der Tür werden alle Heizelemente und der Heißluftventilator abgeschaltet.

Nach dem Beenden des Back- oder Bratvorgangs läuft das Kühlgebläse noch eine Zeit lang nach und schaltet dann automatisch ab.

An der Rückwand des Garraums befindet sich in der Mitte unten die Steckdose für den separaten Heizkörper für Bräter und Backstein (Sonderzubehör). Bitte lassen Sie im Normalbetrieb die Abdeckung in der Steckdose.

2. Aufbau und Funktionsweise

2.1 Aufbau des Gerätes

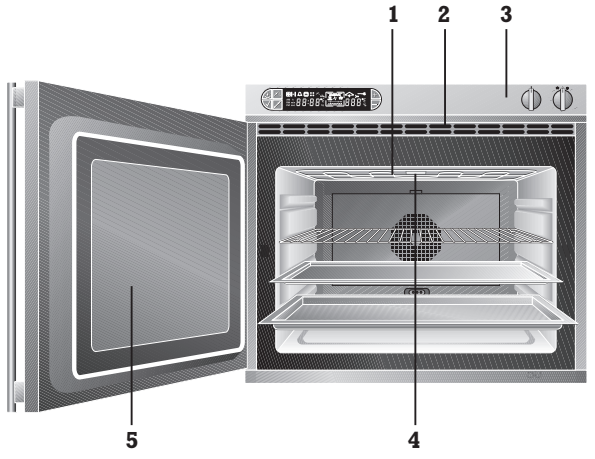

Abb. 2

1 Grill- und Oberhitzeheizkörper
2 Lüftungsschlitze
3 Bedienblende
4 Backofenbeleuchtung
5 Backofentür

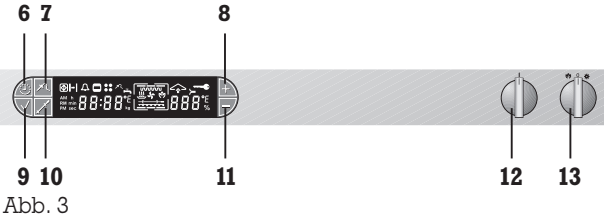

Abb. 3

6 Taste „Uhr“
7 Taste „Kerntemperaturfühler“
8 Taste „Plus“
9 Taste „Bestätigung“
10 Taste „Drehspieß“
11 Taste „Minus“
12 Bedienknebel „Betriebsarten“
13 Bedienknebel „Temperatur“

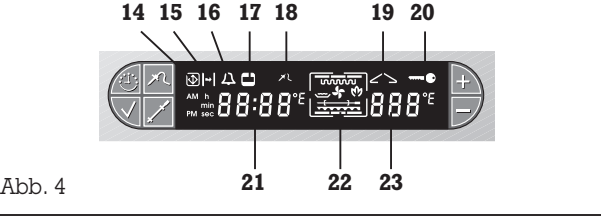

Abb. 4

14 Symbol „Kindersicherung“
15 Symbol „Dauer, Ende“
16 Symbol „Kurzzeit“
17 Symbol „Garzeit“
18 Symbol „Kerntemperaturfühler“
19 Symbol „Aufheizen“
20 Symbol „Türverriegelung“
21 Zeitanzeige
22 Anzeige der Betriebsarten
23 Temperaturanzeige

2.2 Zubehörteile / Sonderzubehör

Abb. 5

Abb. 6

Abb. 7

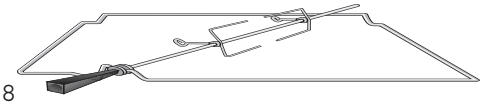
Abb. 8

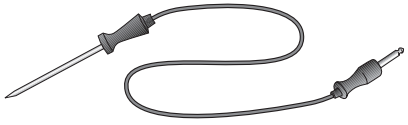
Abb. 9

Abb. 10

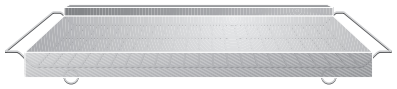
Abb. 11

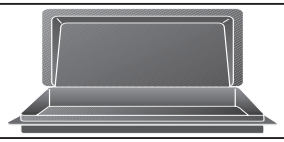
Abb. 12

Das Gerät ist serienmäßig mit folgendem **Zubehör** ausgestattet:

– **GR 200-046 (EB 270), GR 090-054 (EB 290):** Grillrost für Kuchenformen, Braten, Grillstücke und Geschirr (Abb. 5)

– **KB 200-046 (EB 270), KB 091-054 (EB 290):** Backblech für Kuchen, Plätzchen, Aufbackwaren (Abb. 6)

– **GP 200-046 (EB 270), GP 091-054 (EB 290):** Grillwanne für Braten bzw. als Fettauffanggefäß (Abb. 7)

– Drehspieß mit Auflagegestell (Abb. 8)

– **FT 100-060:** Kerntemperaturfühler (Abb. 9)

Außerdem können Sie folgendes **Sonderzubehör** bestellen:

– **KB 110-046 (EB 270):** Glaswanne für Aufläufe und vieles mehr (Abb. 10)

– **PS 026-001 (EB 270), PS 027-001 (EB 290):** Backstein (Abb. 11) und Pizzaschieber

– **BT 026-001:** Brätertopf (Abb. 12)

– **GR 027-001 (nur EB 290):** Einschubrost für Bräter

– **HZ 026-001:** Heizkörper für Bräter und Backstein, regelbar bis 300 °C

– **GR 085-046 (EB 270), GR 095-054 (EB 290):** Grillrost für Grillwanne

– **GR 082-046 (EB 270):** Grillrost, abgewinkelt

2.3 Funktionsweise der Betriebsarten

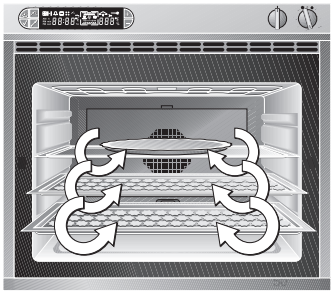

Abb. 13

Heißluft
Im Heißluftbetrieb werden alle zubereiteten Speisen mit der gleichen Temperatur gegart. Auf mehreren Einschubhöhen können verschiedene oder gleichartige Speisen – ohne Geschmacksübertragung – zubereitet werden.
Sie können mit Heißluft backen, braten und sterilisieren.

Backen mit Heißluft
Die ideale Betriebsart, um mehrere Backbleche und -formen gleichzeitig zu backen (Abb. 13).

Braten mit Heißluft
Das Fleisch wird von allen Seiten gleichmäßig gebräunt. Schieben Sie beim Garen auf dem Rost die Grillwanne eine Einschubleiste tiefer ein, um abtropfendes Fett aufzufangen.

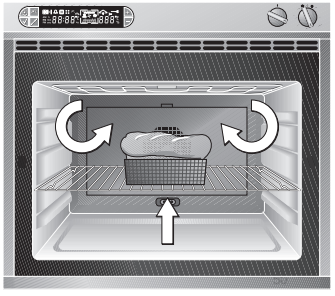

Abb. 14

Heißluft und Unterhitze
Bei dieser Funktion ist der Unterhitze-Heizkörper zusätzlich in Betrieb. Das Lüfterrad sorgt für eine gleichförmige Wärmeverteilung. Zusätzlich wird Wärme von unten erzeugt (Abb. 14).

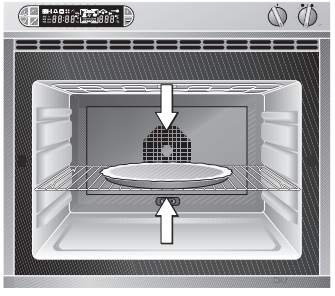

Abb. 15

Ober- und Unterhitze
Zwei Heizkörper werden gemeinsam betrieben. Beim Backen mit Ober- und Unterhitze können Sie nur eine Einschubebene verwenden. Die besten Back- und Bratresultate erzielen Sie dabei auf der zweiten Einschubleiste von unten (Abb. 15).

Sie haben auch die Möglichkeit nur Oberhitze getrennt zu wählen. Mit dieser Betriebsart können Sie Ihr Back- oder Bratgut gezielt von oben bräunen.

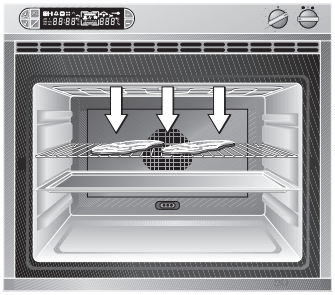

Abb. 16

Grill
Beim Grillen wird das Gargut mit einer Temperatur von 150-300 °C von oben gegart/gebraten. Dabei kann man folgende Arten unterscheiden:

Temperaturgesteuertes Grillen
Das Heizelement beim temperaturgesteuerten Grillen gibt je nach Einstellung des Bedienknebels „Temperatur“ mehr oder weniger Infrarotstrahlung ab (Abb. 16). Diese Art des Grillens eignet sich für flache Fleischstücke und zum Gratinieren.
Bitte beachten: Das Grillgut muss gewendet werden.

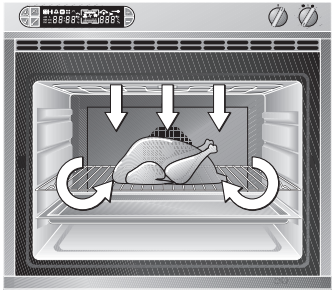

Abb. 17

Grillen mit Umluft
Das mitlaufende Lüfterrad wälzt die heiße Luft um und ergibt eine gleichmäßigere Rundum-Erwärmung, auch bei vollem Rost. Häufiges Wenden entfällt (Abb. 17).

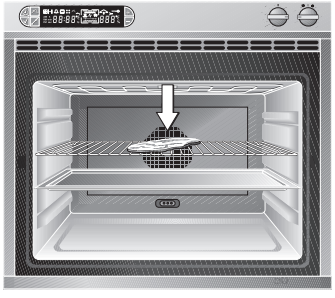

Abb. 18

Spargrillen
Nur die mittlere Fläche des Grillheizkörpers wird beheizt (Abb. 18).
Bitte beachten: Das Grillgut muss nach der halben Garzeit gewendet werden.

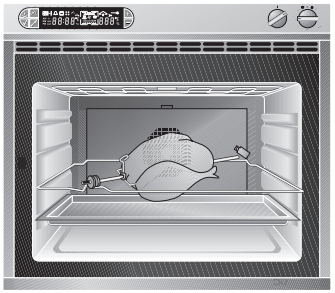

Abb. 19

Grillen mit dem Drehspieß ergibt rundherum eine knusprige Kruste und gleichmäßige Bräunung (Abb. 19). Schieben Sie den Auflagerahmen für den Drehspieß in die zweite Einschubleiste von unten. Schieben Sie die Grillwanne zum Fettauffangen eine Einschubleiste tiefer ein.
Bitte beachten: Der Kerntemperaturfühler kann nicht in Verbindung mit dem Drehspieß verwendet werden. Ist der Kerntemperaturfühler in die Buchse im Backofen eingesteckt, so ist der Drehspießbetrieb gesperrt.

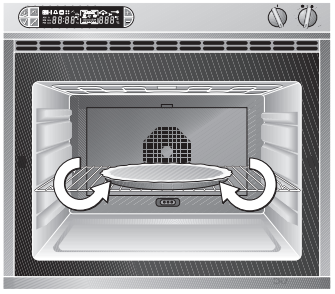

Abb. 20

ECO
Mit der Betriebsart ECO können Sie Energie sparend mit Heißluft Kuchen, Kleingebäck, Aufläufe und Gratins zubereiten. Das Licht und die Katalysatorheizung sind bei dieser Betriebsart ausgeschaltet und die Aufheizzeit verlängert sich. Außerdem schaltet der Backofen bei einer Dauerprogrammierung den Heizkörper vor Ablauf der Garzeit ab und nutzt so die Restwärme (Abb. 20).

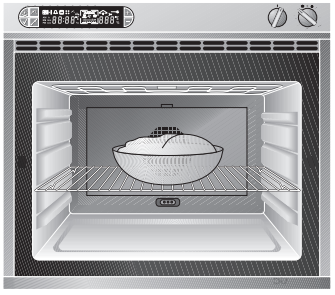

Abb. 21

Gären
Bei der Funktion Gären können Sie bei 38 °C Teig gehen lassen (Abb. 21).
Die Backofenbeleuchtung ist bei dieser Funktionsart aus, da sie den Garraum zusätzlich aufheizen würde. Durch Drücken einer beliebigen Taste können Sie für einige Sekunden die Beleuchtung einschalten.

Abb. 22

Backstein-Betrieb (nur mit Sonderzubehör PS 026/027 und HZ 026)
Ob knusprige Pizza oder frisches Brot – mit dem Backstein erhalten Sie Backresultate, die mit denen eines massiven Steinofens vergleichbar sind (Abb. 22).

Abb. 23

Bräter-Betrieb (nur mit Sonderzubehör BT 026 und HZ 026)
Mit dem beheizbaren Gussbräter können Sie große Mengen Fleisch scharf anbraten und schonend schmoren, die Weihnachtsgans oder einen Riesenauflauf zubereiten (Abb. 23).

2.4 Sonderfunktionen

Anzeige der aktuellen Garraumtemperatur (ThermoTest)

Die aktuelle Garraumtemperatur wird beim Betätigen der Taste ✓ (Bestätigung) für wenige Sekunden im Display angezeigt.
Hinweis: Bei Dauerbetrieb des Backofens können systembedingte Temperaturschwankungen bis zu 5 °C auftreten.
Hinweis: Die Funktion „ThermoTest“ ist bei der Betriebsart Pyrolyse nicht in Betrieb.

Kerntemperaturfühler

Mit dem Kerntemperaturfühler lässt sich die Kerntemperatur Ihres Gargutes genau messen. Die Kerntemperatur können Sie zwischen 1 °C und 99 °C wählen und einstellen.

Stromausfall-Sicherung

Bei eingeschaltetem Backofen bleibt der Heizvorgang nach einem Stromausfall und danach wiederkehrender Stromversorgung unterbrochen.
Hinweis: Ein Stromausfall bis zu 5 Minuten wird vom Gerät überbrückt und hat kein Abschalten zur Folge.

Urlaubssicherung

Jeder Heizvorgang des Backofens wird nach 12 Stunden abgebrochen, wenn in dieser Zeit keine Bedienung stattfindet. Bei einer Zeitprogrammierung ist diese Funktion nicht aktiv.

Kindersicherung

Die Kindersicherung verhindert ein unbeabsichtigtes Einschalten des Backofens.

Auto-Pyrolyse (Reinigung)

In der Reinigungsstufe wird der Backofen auf eine Temperatur von 485 °C aufgeheizt. Durch diese hohe Temperatur verbrennen selbst hartnäckige Verschmutzungen!

ECO plus

Wenn Sie im Optionsmenü den Energie sparenden ECO plus-Betrieb einstellen, wird bei allen Betriebsarten das Licht und die Katalysatorheizung ausgeschaltet. Außerdem schaltet der Backofen bei einer Dauerprogrammierung den Heizkörper vor Ablauf der Garzeit ab und nutzt so die Restwärme.

3. Bedienung

3.1 Übersicht

Einschieben der Backbleche
– Schieben Sie das Backblech auf beiden Seiten auf gleicher Höhe ein.
– Achten Sie darauf, dass sich die Einkerbung des Backblechs hinten befindet, bzw. die Griffkante vorne ist.

Einschalten

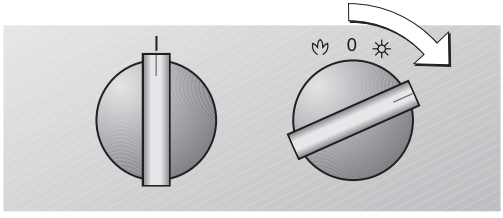

Abb. 24

Ausschalten

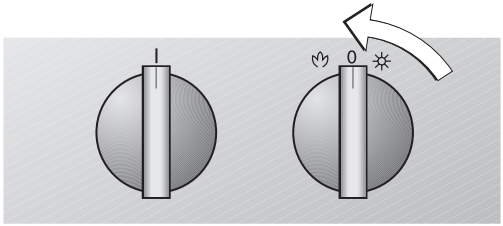

Abb. 25

Bedienknebel „Temperatur“:
Die Temperatur kann im Bereich von 50 - 300 °C in 5 °-Schritten eingestellt werden.

Bedienknebel „Betriebsart“:
Sie haben 12 Programme zur Auswahl:
– Heißluft
– Grill mit Heißluft
– Grill
– Spargrill
– Heißluft mit Unterhitze
– ECO
– Ober- und Unterhitze
– Oberhitze
– Backsteinfunktion (mit Sonderzubehör Backstein PS 026/027 und Heizkörper HZ 026)
– Bräterfunktion (mit Sonderzubehör Brätertopf BT 026 und Heizkörper HZ 026)
– Gären
– Auto-Pyrolyse (Reinigung)

Einschalten: (Abb. 24)
– Drehen Sie den Bedienknebel „Temperatur“ eine Rastung nach rechts. Die Beleuchtung geht an und das Symbol der eingestellten Betriebsart leuchtet im Display auf.
– Drehen Sie den Bedienknebel „Betriebsarten“, bis die von Ihnen gewünschte Betriebsart im Display angezeigt wird.
– Drehen Sie den Bedienknebel „Temperatur“ auf die von Ihnen gewünschte Temperatur. Die eingestellte Temperatur wird für wenige Sekunden im Display angezeigt.
– Während der Backofen in Betrieb ist können Sie sich die aktuelle Garraumtemperatur durch Betätigen der Taste ✓ (Bestätigung) für wenige Sekunden im Display anzeigen lassen.

Ausschalten: (Abb. 25)
– Bringen Sie zum Ausschalten den Bedienknebel „Temperatur“ auf die Position 0. Die Beleuchtung erlischt.

Hinweis: Nach dem Ausschalten läuft das Kühlgebläse zum Schutz der Elektronik noch eine Zeit lang nach und schaltet dann automatisch ab.

3.2 Uhrbedienung

Die gewünschte Betriebsart und Temperatur können vor oder nach der Zeitprogrammierung durch Drehen der Bedienknebel „Temperatur“ bzw. „Betriebsart“ eingestellt werden.

Solange ein oder mehrere Symbole im Display blinken ist eine Eingabe möglich. Das Blinken zeigt, dass kein Wert bzw. kein zulässiger Wert programmiert wurde.

Alle Zeitwerte werden über die Tasten ⏲ (Uhr), **+**, **–** und ✓ (Bestätigung) eingegeben.
Bei jeder Eingabe erfolgt ein akustisches und optisches Signal.

Wenn Sie ein Programm vorwählen (z.B. Ende), aber keinen Wert eingeben, wird nach wenigen Sekunden die aktuelle Tageszeit im Display erscheinen.

Ein eingegebener Wert (z.B. Dauerprogrammierung) muss innerhalb von 20 Sekunden bestätigt werden (Taste ✓ „Bestätigung“). Wird der Wert nicht bestätigt, wird der eingegebene Wert nicht gespeichert.

Wenn Sie beim Programmieren den Wert bestätigen möchten, drücken Sie die Taste ✓ (Bestätigung).
Drücken Sie stattdessen auf eine andere Taste, so wird der eingegebene Wert nicht gespeichert und geht verloren.

Sie können eingestellte Werte durch Drücken der Taste ⏲ (Uhr) abfragen. Der Wert erscheint für ca. 10 Sekunden im Display. Innerhalb dieser Zeit kann der Wert durch Drücken der **+** oder **–** Taste verändert und durch Drücken der Taste ✓ (Bestätigung) bestätigt werden.

Wenn Sie einen Wert löschen wollen, drücken Sie die **+** und **–** Taste gleichzeitig.

Wenn Sie am Gerät schon einmal einen Zeitwert (z.B. Dauer) programmiert haben, so wird Ihnen der zuvor programmierte Wert bei einer erneuten Programmierung vorgeschlagen.

Je länger Sie bei der Zeitprogrammierung auf die **+** bzw. **–** Taste drücken desto schneller läuft die Zeit im Display ab.

Nach Ablauf der Zeitprogrammierung blinkt im Display das entsprechende Symbol. Haben Sie beispielsweise eine Endzeit programmiert, so blinkt das Symbol ⊣ (Endzeit). Außerdem ertönt ein akustisches Signal.
Der Heizvorgang wird abgeschaltet und die Backofenbeleuchtung erlischt.
Durch Drücken einer beliebigen Taste am Display wird die zuvor gewählte Betriebsart wieder gestartet.
Durch Drehen des Bedienknebels „Temperatur“ auf 0 wird der Backvorgang beendet.

Während eine Zeitprogrammierung abläuft können Sie jederzeit den Bedienknebel „Temperatur“ auf 0 zurückdrehen. Der Backofen heizt dann nicht weiter. Der zuvor programmierte Zeitwert bleibt erhalten. Nach Ablauf der eingegebenen Zeit ertönt ein akustisches Signal.

Hinweis: Wird die Uhrzeit an der Schaltuhr nicht exakt angezeigt, so liegt kein technischer Defekt am Gerät vor. Die Zeitbasis für die Uhren ist die Netzfrequenz der öffentlichen Stromversorgung. Diese Frequenz beträgt in Europa einheitlich 50 Hz (Hertz). Versorgungsnetze, die aus Kraftwerken in Osteuropa gespeist werden, weisen in diesem Punkt Schwankungen auf. Im Display kann aufgrund dessen eine falsche Zeit angezeigt werden. Auf die Gerätefunktion und Programmabläufe hat die Abweichung keinen Einfluss.

Jeder Alarmton verstummt nach 3 Minuten.

Hinweis: Alle Funktionen der Zeitprogrammierung können gleichzeitig genutzt werden.

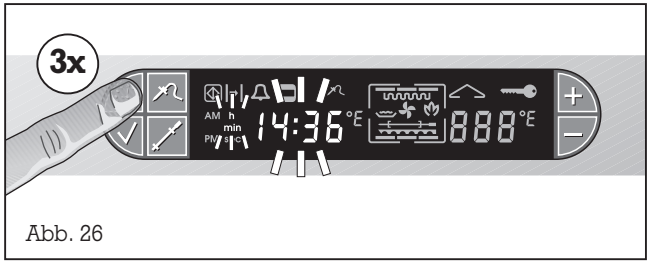

Abb. 26

Tageszeit einstellen
So gehen Sie vor:

– Betätigen Sie die Taste ⏲ (Uhr) 3 mal. Das Symbol h/min (Zeiteinheit) blinkt im Display. Die Zeitanzeige zeigt die momentan eingestellte Tageszeit an (Abb. 26).

– Durch Betätigen der Tasten **+** bzw. **–** können Sie die gewünschte Zeit einstellen.

– Betätigen Sie die Taste ✓ (Bestätigung), um den eingegebenen Wert zu bestätigen. Es ertönt ein akustisches Signal.

Hinweis: Nach einem Neuanschluss bzw. Stromausfall blinkt im Display das Symbol ⊸ (Türverriegelung). Bitte öffnen Sie die Backofentür nicht! Anschließend blinken im Display 08:00 und das Zeiteinheitensymbol. Durch Drücken der Tasten **+** und **–** können Sie die aktuelle Tageszeit einstellen. Drehen Sie einen der Bedienknebel oder drücken Sie eine Taste, so wird die angezeigte Zeit als Tageszeit übernommen.

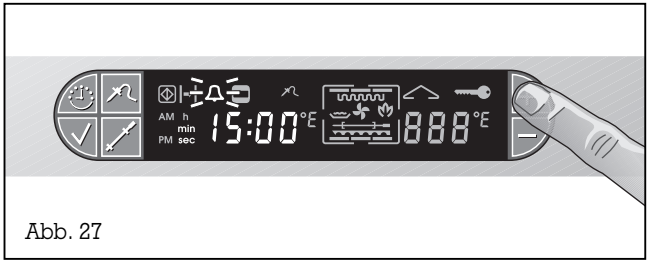

Abb. 27

Bei jeder weiteren Kurzzeit-Programmierung wird Ihnen der zuletzt programmierte Wert vorgeschlagen.

Kurzzeit
Mit der Kurzzeit ist eine Zeitdauer ohne automatisches An- oder Abschalten programmierbar. Sie können diese Funktionsart auch bei ausgeschaltetem Gerät zum Beispiel als Eieruhr verwenden. Der Einstellbereich liegt zwischen zehn Sekunden (00:10) und 23.59 Stunden (23:59).

So gehen Sie vor:

– Betätigen Sie die Taste **+** am Display. Das Symbol 🔔 (Kurzzeit) blinkt (Abb. 27).

– Im Display erscheint der Eingabewert, den Sie mit den Tasten **+** oder **–** verändern können. Das Symbol min sec (Zeiteinheit) leuchtet im Display auf.

– Betätigen Sie die Taste ✓ (Bestätigung), um den eingegebenen Wert zu bestätigen.

– Im Display wird die ablaufende Zeit angezeigt.

Hinweis: Die Kurzzeit startet auch ohne das Betätigen der Taste ✓ (Bestätigung), wenn innerhalb von 5 Sekunden keine Eingabe erfolgt. Nachdem die Kurzzeit abgelaufen ist ertönt ein akustisches Signal und das Kurzzeitsymbol blinkt im Display. Durch Betätigen einer beliebigen Taste verstummt das Signal. Der Kurzzeitwecker kann jederzeit durch gleichzeitiges Drücken der Tasten **+** und **–** abgeschaltet werden.

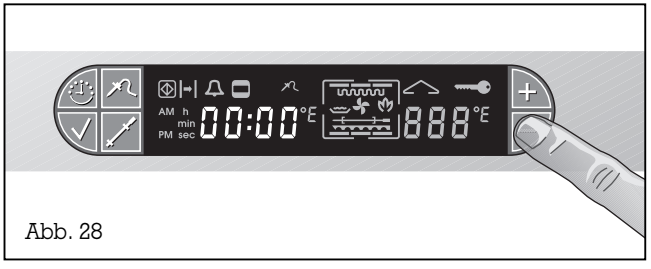

Abb. 28

Auflaufender Timer
So gehen Sie vor:

– Betätigen Sie die Taste **–** (Abb. 28).

– Im Display wird die Zeit beginnend bei 00:00 angezeigt (Maximaler Anzeigewert 12 Stunden). So können Sie sich die abgelaufene Gardauer laufend anzeigen lassen, ohne eine automatische Abschaltung zu programmieren. Durch erneutes Betätigen der Taste **–** wird der Timer abgeschaltet.

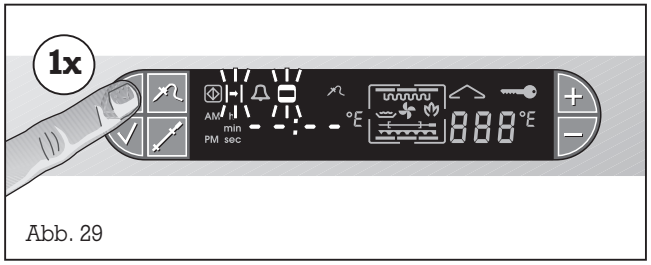

Abb. 29

Wenn Sie 2 mal auf die Taste ⏲ (Uhr) drücken wird Ihnen automatisch die Endzeit angezeigt!

Bei jeder weiteren Dauer-Programmierung, wird Ihnen durch Drücken der **+** Taste der zuletzt programmierte Wert vorgeschlagen.

Dauer-Programmierung
Das Gerät wird für eine bestimmte Zeitdauer betrieben. Der Einstellbereich liegt zwischen 1 Minute (00:01) und 23 Stunden und 59 Minuten (23:59).

So gehen Sie vor:
– Drücken Sie die Taste ⏲ (Uhr) 1 mal. Im Display blinken die Symbole ⊢ (Dauer) und ▭ (Garzeit). Im Display erscheinen Bindestriche (d. h.: kein Wert programmiert) (Abb. 29).

– Drücken Sie die Taste **+** bzw. **–** , um die gewünschte Dauer einzustellen.

– Drücken Sie die Taste ✓ (Bestätigung), um den eingestellten Wert zu bestätigen. Es ertönt ein akustisches Signal. Im Display leuchtet das Symbol ▭ (Garzeit).

Hinweis:
– Nach Ablauf der einprogrammierten Dauer ertönt ein Signal. Der Backofen schaltet dabei selbsttätig aus.

– Zum Ausschalten des Signals drücken Sie eine beliebige Taste.

– Die einprogrammierte Dauer kann nur auf Tastendruck der Taste ⏲ (Uhr) abgefragt werden.

Falsch einprogrammierte Werte löschen:
– Drücken Sie 1 mal auf die Taste ⏲ (Uhr).

– Drücken Sie gleichzeitig die Tasten **+** und **–**. Es ertönt ein akustisches Signal.

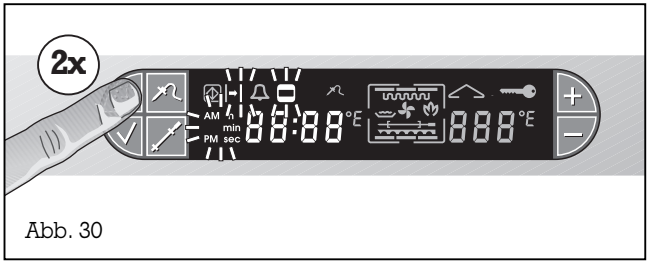

Abb. 30

Hinweis: Ausgangspunkt für die Abschaltzeit-Programmierung ist die am Gerät eingestellte Tageszeit.
Der eingegebene Wert kann durch zweimaliges Drücken der Taste ⏲ (Uhr) abgefragt werden.

Abschaltzeit-Programmierung
Das Gerät schaltet zu einer von Ihnen gewählten Zeit automatisch ab. Ausgangspunkt ist die am Gerät eingestellte Tageszeit.
So gehen Sie vor:
– Drücken Sie die Taste ⏲ (Uhr) 2 mal. Im Display blinken die Symbole ⊣ (Ende) und ⊟ (Garzeit).

– Drücken Sie die Taste **+** bzw. **–** , um die gewünschte Zeit einzustellen. Die mögliche Abschaltzeit liegt innerhalb von 24 Stunden.

– Drücken Sie die Taste ✓ (Bestätigung), um den eingegebenen Wert zu bestätigen. Es ertönt ein akustisches Signal. Im Display leuchtet das Symbol ⊟ (Garzeit).

Nach Ablauf der eingestellten Zeit blinkt das Symbol ⊟ (Garzeit) und es ertönt ein akustisches Signal.
Durch Drücken einer beliebigen Taste kann das Signal abgeschaltet werden und der Heizvorgang startet wieder. Drehen Sie den Temperaturwahlschalter auf 0, um den Vorgang zu beenden.

Dauer- und Abschaltzeit-Programmierung
Diese Funktionsart ermöglicht es Ihnen, einen Back- und Garvorgang auch während Ihrer Abwesenheit zu starten und zu beenden.
So gehen Sie vor:
– Geben Sie eine gewünschte Dauer ein (s. S. 16).

– Drücken Sie die Taste ✓ (Bestätigung).

– Geben Sie die gewünschte Abschaltzeit ein (s.o.).

– Drücken Sie die Taste ✓ (Bestätigung).

Sobald die Abschaltzeit programmiert ist und mit der Taste ✓ (Bestätigung) bestätigt wurde, ist der Automatik-Betrieb aktiv.

3.3 Heißluftbetrieb

Einschalten

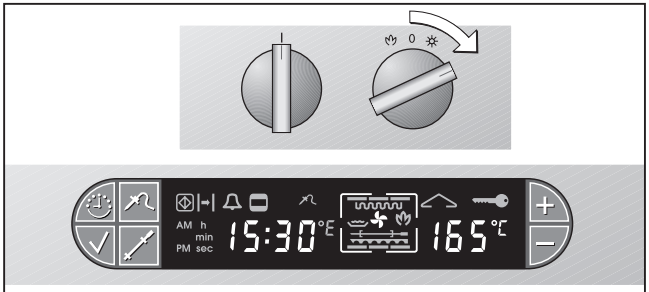

Abb. 31

Drehen Sie den Bedienknebel „Temperatur“ auf die gewünschte Temperatur. Drehen Sie den Bedienknebel „Betriebsarten“, bis das Symbol (Heißluft) im Display erscheint (Abb. 31).

Sie können mit Heißluft backen, braten und sterilisieren.

Schieben Sie beim Braten auf dem Grillrost die Grillwanne / Glaswanne eine Einschubebene tiefer als das Gargut ein, um herabtropfendes Fett aufzufangen.

Ausschalten

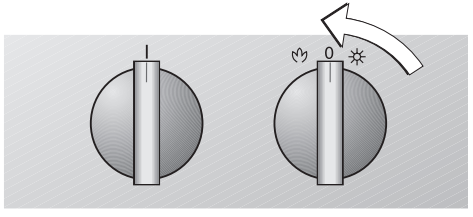

Abb. 32

Drehen Sie den Bedienknebel „Temperatur“ auf die Position 0. Die Backofenbeleuchtung erlischt und das Heißluftgebläse stellt sich ab (Abb. 32).

Sterilisieren

Abb. 33

Gläser (max. 6 Stück) mit Obst oder Gemüse so in die mit Wasser gefüllte Grillpfanne bzw. Glaswanne stellen, dass die Gläser sich nicht berühren. Bei 175 °C erhitzen, bis die Flüssigkeit zu perlen beginnt (Abb. 33).

– Gemüse bei 80-100 °C ca. weitere 30-60 Minuten,
– Obst nach dem Perlen bei abgeschaltetem Backofen ca. 5-15 Minuten sterilisieren.

3.4 ECO

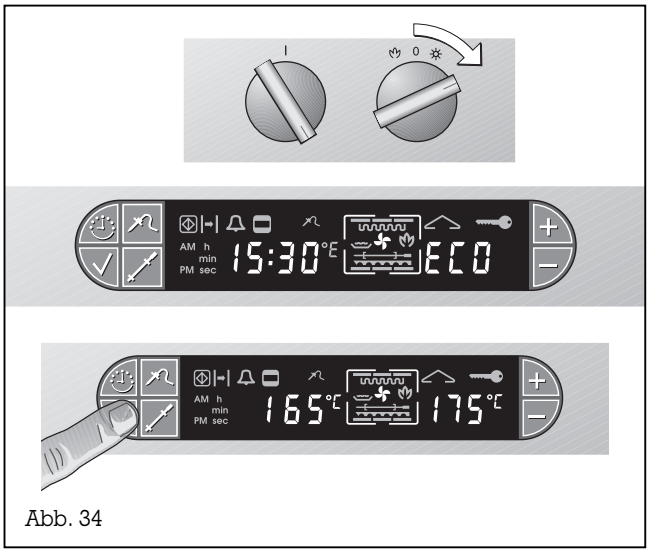

Abb. 34

Hinweis: Beim Betätigen der Taste ✓ (Bestätigung) oder bei Verändern der Temperatureinstellung werden für einige Sekunden im Display links die aktuelle Garraumtemperatur und rechts die eingestellte Soll-Temperatur angezeigt.

Einschalten:
Drehen Sie den Bedienknebel „Temperatur“ auf die gewünschte Temperatur. Drehen Sie den Bedienknebel „Betriebsarten“, bis das Symbol ECO im Display erscheint (Abb. 34).

Ausschalten:
Drehen Sie den Bedienknebel „Temperatur“ auf die Position 0.

Mit der Betriebsart ECO können Sie Energie sparend mit Heißluft backen. Die Aufheizzeit verlängert sich und das Licht ist während des Garvorgangs ausgeschaltet. Durch Drücken der Taste ✓ (Bestätigung) können Sie für einige Sekunden die Beleuchtung einschalten. Bei dieser Betriebsart ist die Katalysatorheizung ausgeschaltet. Dadurch kann es bei manchen Speisen (z. B. Hefeteig) zu einer stärkeren Geruchsbildung kommen als im Normalbetrieb.

3.5 Heißluft und Unterhitze

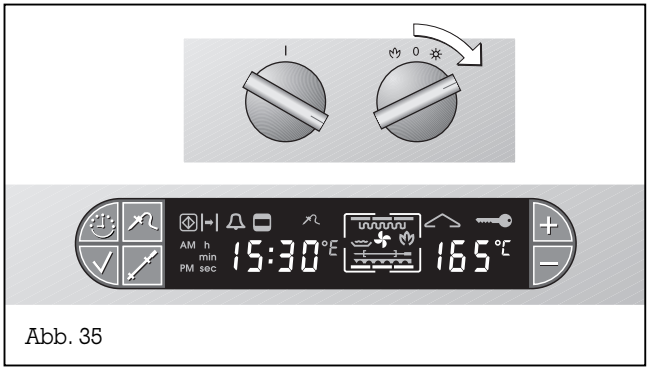

Abb. 35

Einschalten:
Drehen Sie den Bedienknebel „Temperatur“ auf die gewünschte Temperatur. Drehen Sie den Bedienknebel „Betriebsarten“, bis das Symbol (Heißluft und Unterhitze) im Display erscheint (Abb. 35).

Ausschalten:
Drehen Sie den Bedienknebel „Temperatur“ auf die Position 0. Die Backofenbeleuchtung erlischt.

3.6 Ober- und Unterhitze / Oberhitze

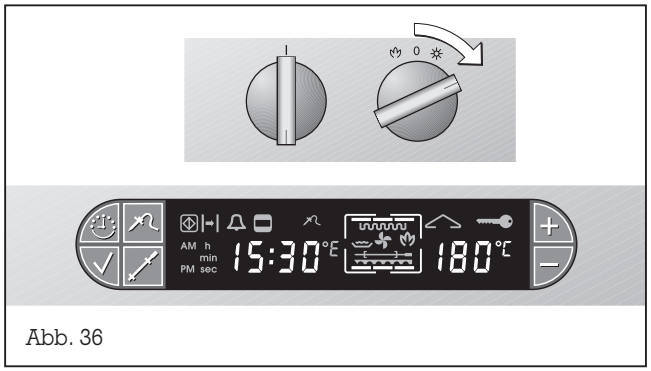

Abb. 36

Einschalten:
Drehen Sie den Bedienknebel „Temperatur“ auf die gewünschte Temperatur. Drehen Sie den Bedienknebel „Betriebsarten“, bis das Symbol ▭ (Ober- und Unterhitze) im Display erscheint (Abb. 36).

Ausschalten:
Drehen Sie den Bedienknebel „Temperatur“ auf die Position 0. Die Backofenbeleuchtung erlischt.

Bitte beachten Sie folgende Hinweise:
Backen mit Ober- und Unterhitze
Bei dieser Betriebsart können Sie wie gewohnt nur auf einer Ebene backen.

Braten mit Ober- und Unterhitze
Legen Sie das Fleisch auf den Grillrost oder in die Grillwanne / Glaswanne. Schieben Sie beim Garen auf dem Grillrost die Grillwanne / Glaswanne eine Einschubebene tiefer als das Gargut ein, um herabtropfendes Fett aufzufangen.

Neben der klassischen Betriebsart Ober- und Unterhitze haben Sie auch die Möglichkeit, nur Oberhitze getrennt zu wählen. Mit dieser Betriebsart können Sie Ihr Back- oder Bratgut gezielt von oben bräunen.

3.7 Gären

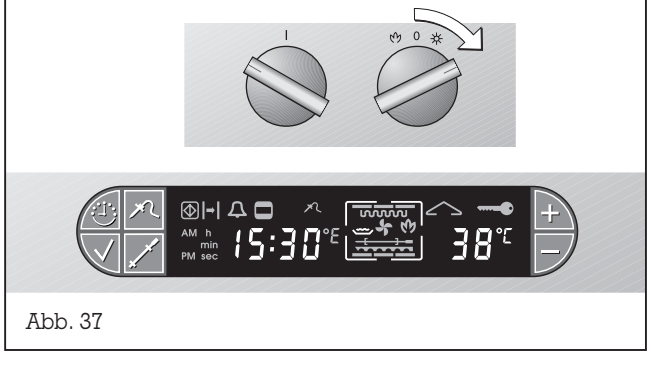

Abb. 37

Einschalten:
Drehen Sie den Bedienknebel „Temperatur“ auf eine beliebige Einstellung über die Stellung Licht hinaus. Drehen Sie den Bedienknebel „Betriebsarten“, bis das Symbol ≂ (Gärstufe) im Display erscheint (Abb. 37).

Ausschalten:
Drehen Sie den Bedienknebel „Temperatur“ auf die Position 0.

3.8 Grillbetrieb

Temperaturgesteuertes Grillen

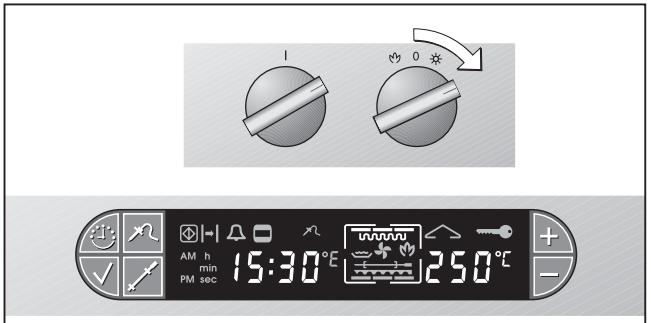

Abb. 38

Hinweis: Grillen ist nur mit geschlossener Backofentür möglich.

Temperaturgesteuertes Grillen
Einschalten:
Drehen Sie den Bedienknebel „Temperatur“ auf die gewünschte Temperatur. Drehen Sie den Bedienknebel „Betriebsarten“, bis das Symbol (Grill) im Display erscheint (Abb. 38).
Ausschalten:
Drehen Sie den Bedienknebel „Temperatur“ auf die Position 0.
Hinweis:
Schieben Sie beim Grillen auf dem Grillrost die Grillwanne / Glaswanne eine Einschubebene tiefer als das Gargut ein, um herabtropfendes Fett aufzufangen.

Grillen mit dem Heißluftgebläse

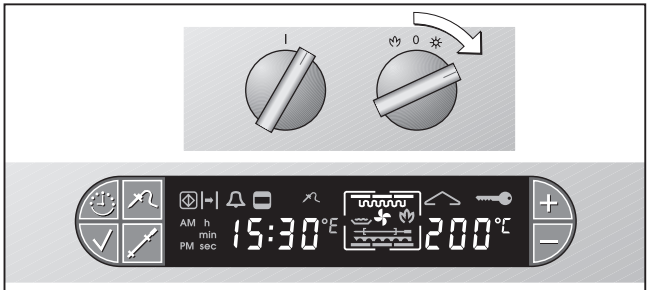

Abb. 39

Vorsicht!
Beim Grillen entstehen sehr hohe Temperaturen, die auch Türe und Rahmen erwärmen. Seien Sie entsprechend vorsichtig und halten Sie Kinder fern!

Grillen mit dem Heißluft-Gebläse
Einschalten:
Drehen Sie den Bedienknebel „Temperatur“ auf die gewünschte Temperatur. Drehen Sie den Bedienknebel „Betriebsarten“, bis das Symbol (Grillen mit Heißluft) im Display erscheint (Abb. 39).
Ausschalten:
s.o.

Spar-Grillen
Einschalten:
Drehen Sie den Bedienknebel „Temperatur“ auf die gewünschte Temperatur. Drehen Sie den Bedienknebel „Betriebsarten“, bis das Symbol (Spar-Grillen) im Display erscheint. Der Bedienknebel „Temperatur“ kann auf eine beliebige Temperatur gedreht werden.
Ausschalten:
s.o.

4. Drehspieß

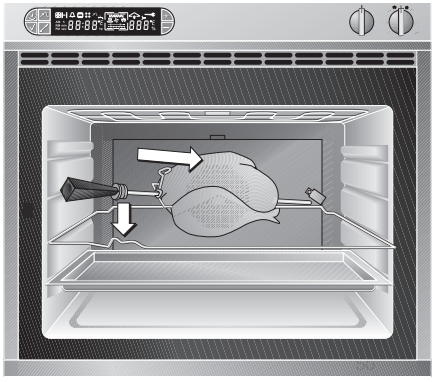

Abb. 40

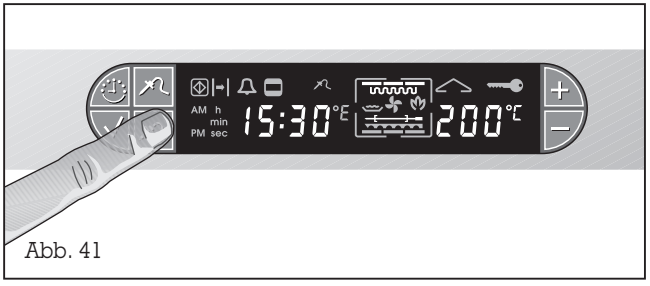

Abb. 41

Hinweis:
Der Kerntemperaturfühler kann nicht in Verbindung mit dem Drehspieß verwendet werden. Ist der Kerntemperaturfühler in die Buchse im Backofen eingesteckt, so ist der Drehspießbetrieb gesperrt.

Grillen mit dem Drehspieß ergibt rundherum eine knusprige Kruste und gleichmäßige Bräunung. Sie können den Drehspieß bei allen Betriebsarten außer Pizzafunktion und Bräterfunktion einsetzen. Die besten Ergebnisse erzielen Sie jedoch in den Betriebsarten **Grill** bzw. **Oberhitze**.

So gehen Sie vor:

– Schieben Sie den Auflagerahmen für den Drehspieß in die zweite Einschubleiste von unten. Schieben Sie die Grillwanne eine Einschubleiste tiefer ein, um herabtropfendes Fett aufzufangen.

– Drehen Sie den Bedienknebel „Temperatur“ auf die gewünschte Temperatur. Drehen Sie den Bedienknebel „Betriebsarten“, bis das Symbol (Grill) oder (Oberhitze) im Display erscheint. Heizen Sie den Backofen vor.

– Stecken Sie das Gargut mittig auf den Drehspieß und sichern Sie es mit den beiden Halteklammern. Befestigen Sie abstehende Teile (z. B. Flügel), damit diese nicht den Grillheizkörper berühren.

– Stecken Sie den Drehspieß in den Drehspießantrieb (Abb. 40). Schrauben Sie den Handgriff vom Drehspieß ab und schließen Sie die Backofentür.

– Betätigen Sie die Taste (Drehspieß) (Abb. 41).

5. Kerntemperaturfühler

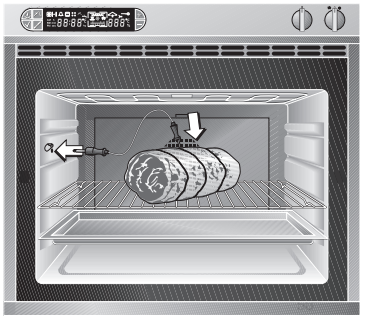

Abb. 42

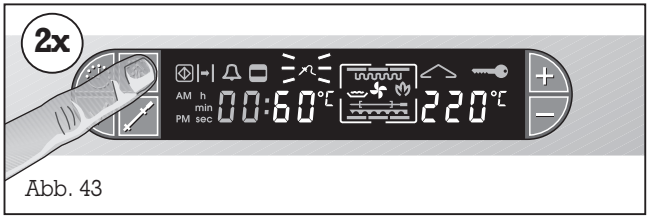

Abb. 43

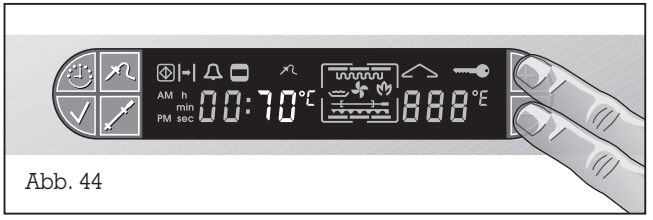

Abb. 44

Hinweis:
Sie können am Kerntemperaturfühler keine Temperatur einstellen, die geringer ist als die aktuelle Kerntemperatur des Gargutes.

Wenn Sie gleichzeitig eine Programmierung mit dem Kerntemperaturfühler und der Zeitschaltuhr einstellen so schaltet diejenige Programmierung den Backofen aus, die zuerst den eingegebenen Wert erreicht.

Mit dem Kerntemperaturfühler lässt sich die Kerntemperatur Ihres Gargutes während des Garvorgangs zwischen 1°C und 99°C genau messen. Der Fühler misst die Temperatur im Inneren des Fleischstücks. Es wird angezeigt, wenn die eingestellte Kerntemperatur erreicht ist und das Fleisch den gewünschten Gargrad aufweist. Der Backofen schaltet sich bei Erreichen der einprogrammierten Kerntemperatur automatisch ab.

Der Kerntemperaturfühler
– ermöglicht exaktes, punktgenaues Garen.
– verhindert ein Übergaren der Bratenstücke.
– gibt Ihnen durch die Anzeigemöglichkeit der Ist-Temperatur die totale Kontrolle über den Garverlauf.

So gehen Sie vor:
– Heizen Sie den Backofen vor.

– Schieben Sie den Gareinsatz mit dem Gargut ein.

– Stecken Sie den Kerntemperaturfühler in die Buchse links vorne im Backofen (Abb. 42).
Achtung: Die Seitenwände sind heiß. Verwenden Sie einen Handschuh.

– Stecken Sie die Spitze des Kerntemperaturfühlers in die Mitte des Garguts, an die dickste Stelle des Garguts, bei Geflügel jedoch nicht in die Mitte (Hohlraum), sondern zwischen Bauch und Oberschenkel.
Die Messspitze darf keine Knochen berühren und sollte nicht in fettreiches Gewebe gesteckt werden.

– Schließen Sie die Backofentür.

– Betätigen Sie die Taste (Kerntemperaturfühler) 2 mal. Im Display blinkt das Symbol (Kerntemperaturfühler) und der Vorschlagswert 60°C ist im Display zu sehen (Abb. 43).

– Durch Betätigen der Tasten **+** und **–** können Sie einen Wert zwischen 1°C und 99°C (siehe Tabelle) eingeben (Abb. 44).

– Drücken Sie die Taste ✓ (Bestätigung), um den eingegebenen Wert zu bestätigen. Es ertönt ein akustisches Signal.

Sobald die programmierte Kerntemperatur erreicht ist, ertönt ein akustisches Signal. Der Backofen schaltet sich automatisch aus. Im Display blinken die Symbole (Kerntemperaturfühler) und ⊣ (Ende).
Achtung: Ziehen Sie vor Entnahme des Garguts den Kerntemperaturfühler heraus. Benützen Sie dazu einen Handschuh, da der Kerntemperaturfühler im Betrieb sehr heiß wird.

Hinweis:
Wenn Sie während des Garvorgangs die Taste (Kerntemperaturfühler) **1 mal** drücken, wird Ihnen für wenige Sekunden die Temperatur am Kerntemperaturfühler angezeigt.

Löschen der Kerntemperatur:
– Drücken Sie **2 mal** die Taste (Kerntemperaturfühler). Das Symbol (Kerntemperaturfühler) blinkt im Display.

– Drücken Sie gleichzeitig die Tasten **+** und **–**.

– Es ertönt ein akustisches Signal und das Symbol (Kerntemperaturfühler) erlischt.

Zur Reinigung reiben Sie den Kerntemperaturfühler einfach mit einem feuchten Tuch ab.

Hinweis:
Nehmen Sie den Kerntemperaturfühler bei Nichtgebrauch aus dem Garraum.

Benützen Sie nie gleichzeitig den Kerntemperaturfühler und den Drehspieß. Die Drehspießfunktion ist gesperrt, wenn der Kerntemperaturfühler in der Buchse eingesteckt ist.

Verwenden Sie nur den mitgelieferten Original-Temperaturfühler. Sie können den Kerntemperaturfühler als Ersatzteil (Best. Nr. 156838) nachbestellen.

Richtwerte Kerntemperatur

Rind		
Roastbeef / Rinderfilet		
	blutig	45-50 °C
	rosa	55-65 °C
	durchgegart	70-80 °C
Rinderbraten		80-85 °C
Tafelspitz		90 °C
Schwein		
Schweinebraten		75-80 °C
Schweinerücken		65-70 °C
Hackbraten		85 °C
Kalb		
Kalbsbraten		75-80 °C
Kalbsbrust, gefüllt		75-80 °C
Kalbsrücken	rosa	65-70 °C
Wild		
Rehkeule		75-80 °C
Hasen-/Rehrücken		65-70 °C
Geflügel		
Hähnchen		85 °C
Gans		85-90 °C
Truthahn, Ente		80-85 °C
Entenbrust		70 °C
Lamm		
Lammkeule	rosa	55-65 °C
Lamm	durchgegart	75-80 °C
Hammel		
Hammelkeule	rosa	75-80 °C
Hammelrücken	durchgegart	80 °C
Brot		90 °C

6. Sonderfunktionen

Anzeige der aktuellen Garraumtemperatur (ThermoTest)

Die aktuelle Garraumtemperatur wird beim Betätigen der Taste ✓ (Bestätigung) für einige Sekunden im Display angezeigt.
Hinweis: Die Anzeige der Garraumtemperatur ist bei der Betriebsart Pyrolyse nicht möglich.

Kindersicherung

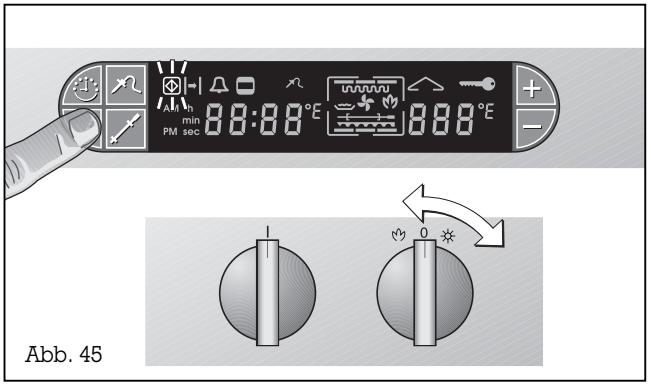

Abb. 45

Die Kindersicherung verhindert ein unbeabsichtigtes Einschalten des Backofens.
So gehen Sie vor:

Einschalten
– Drehen Sie den Bedienknebel „Temperatur“ nach rechts auf eine beliebige Stellung.
– Drücken Sie die Taste ✓ (Bestätigung) und halten Sie diese gedrückt.
– Drehen Sie den Bedienknebel „Temperatur“ auf die Position 0 (Abb. 45).

Im Display blinkt das Symbol ⚿ (Kindersicherung).

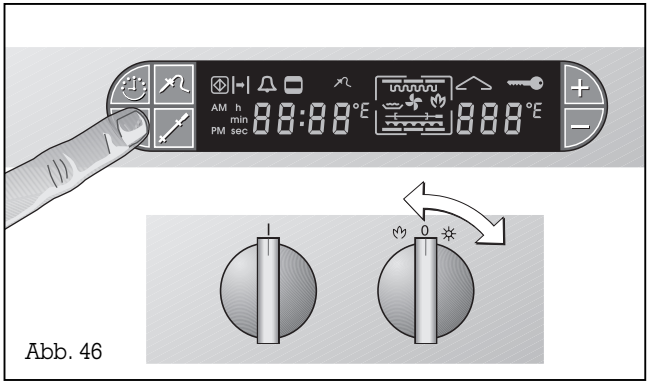

Abb. 46

Ausschalten
– Drücken Sie die Taste ✓ (Bestätigung) und halten Sie diese gedrückt.
– Drehen Sie den Bedienknebel „Temperatur“ nach rechts auf eine beliebige Stellung.
– Lassen Sie die Taste ✓ (Bestätigung) los.
– Drehen Sie den Bedienknebel „Temperatur“ auf die Position 0 (Abb. 46).

Im Display erlischt das Symbol ⚿ (Kindersicherung).

Urlaubssicherung

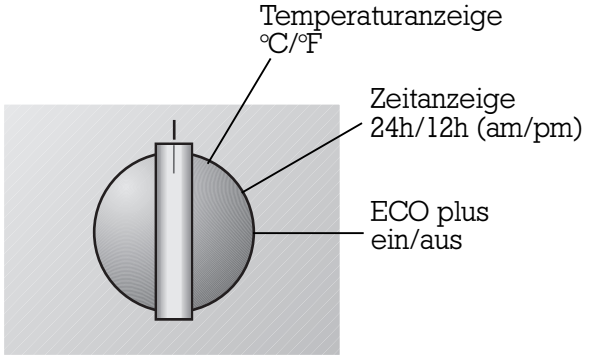

Abb. 47

Zu Ihrem Schutz ist der Backofen mit einer Urlaubssicherung ausgestattet. Jeder Heizvorgang wird nach 12 Stunden abgeschaltet, wenn in dieser Zeit keine Bedienung stattfindet. Im Display erscheinen Bindestriche.

Drehen Sie alle Bedienknebel auf 0, dann können Sie das Gerät wieder wie gewohnt in Betrieb nehmen.

Optionsmenü

Mit Hilfe des **Optionsmenüs** können Sie
– bei der Temperaturanzeige zwischen °C und °F wählen.
– bei der Zeitanzeige zwischen 12h (am/pm) und 24h wählen.
– den ECO plus-Betrieb (Energiesparbetrieb) ein- oder ausschalten. Wenn Sie im Optionsmenü den ECO plus-Betrieb einschalten, so bleiben bei allen Betriebsarten das Licht im Garraum und die Katalysatorheizung während des Garvorgangs ausgeschaltet. Außerdem schaltet der Backofen bei einer Dauerprogrammierung den Heizkörper vor Ablauf der Garzeit ab und nutzt so die Restwärme. Durch Drücken einer beliebigen Taste können Sie für einige Sekunden die Beleuchtung einschalten. Durch das Abschalten der Katalysatorheizung kann es bei manchen Speisen (z. B. Hefeteig, Braten, Grillbetrieb) zu einer stärkeren Geruchsbildung kommen als im Normalbetrieb.
Hinweis: Die Einstellung im Optionsmenü für den ECO plus-Betrieb hat keinen Einfluss auf die Betriebsart ECO.

So gehen Sie vor:
– Drehen Sie beide Bedienknebel auf die oberste Position.
– Drücken Sie die Taste ✓ (Bestätigung) und halten Sie diese gedrückt.
– Drehen Sie den Bedienknebel „Betriebsarten“ nach rechts.
– Lassen Sie die Taste ✓ (Bestätigung) los.
– Durch Drehen des Bedienknebels „Betriebsarten“ können Sie nun die verschiedenen Funktionen auswählen (Abb. 47):
  Position 1: Temperaturanzeige in °C oder °F
  Position 2: Zeitanzeige in 24 Stunden oder 12 Stunden (am und pm)
  Position 3: ECO plus Ein oder Aus
– Stellen Sie durch Drücken der Tasten **+** bzw. **–** die gewünschte Auswahl ein.
– Drücken Sie die Taste ✓ (Bestätigung).
– Um das Optionsmenü zu verlassen drehen Sie den Bedienknebel „Betriebsarten“ wieder nach oben oder drehen Sie den Bedienknebel „Temperatur“ auf eine beliebige Stellung.

7. Backtabelle

Gebäck	Heißluft	ECO	Heißluft und Unterhitze	Ober- und Unterhitze	Einschub-ebene	Back-dauer
	Temp. °C	Temp. °C	Temp. °C	Temp. °C	von unten	Min.
Bisquitrolle				**210**	2	7-9
Tortenboden				**170-175**	2	30-35
Obstkuchen auf Hefeteig	**165**			165-175	2	40-45
Obstkuchen auf Mürbeteig	165	165	165	**165-175**	2	40-45
Blätterteig-Kleingebäck	**180**	180		190	1+3/2*	15-20
Käsekuchen (hoch)	165	165	**165**	**165-175**	2	90-100
Käseschnitten (flach)	165	165	**165**	**165-175**	2	45-50
Rührkuchen (rund)	**160-175**	160-175		175-180	2	50-60
Kastenkuchen	**160-175**	160-175		175-180	2	50-60
Hefenapfkuchen (hoch)	**160-175**			165-175	1	40-50
Plätzchen	**160-175**	160-175		170-175	1+3/2*	15-20
Hefezopf	**165**			165-175	2	30-40
Blechkuchen (Belag trocken)	165-170	165-170		**165-175**	2	40-50
Blechkuchen (Belag feucht)	165-170	165-170	**170**	165-175	2	40-50
Windbeutel	**180**	180		180-190	1+3/2*	20-25
Mischbrot**	**200/170**			**210/170**	2	40-50

* In den Betriebsarten ECO und Heißluft können Sie auf mehreren Ebenen zugleich backen.

** Heizen Sie das Gerät auf der angegebenen Temperatur vor. Schalten Sie beim Einschieben des Garguts auf die zweite Temperaturangabe zurück.

Bemerkung: Obenstehende Werte sind als Richtwerte aufzufassen. Wir empfehlen, den Backofen immer vorzuheizen.
Backwaren mit Hefe gelingen am besten im Heißluftbetrieb.
Die empfohlene Betriebsart ist fett gedruckt.

Brattabelle

Gericht	**Einschub-ebene** von unten	**Heißluft** Temp. °C	**Grill u. Heißluft** Temp. °C	**Ober- und Unterhitze** Temp. °C	**Gardauer** Minuten	**Kerntem-peratur-fühler**
Rind						
Rinderbraten (Kasserolle*) 1,5 kg	2	**180**		180	60-90	
Roastbeef englisch 1,5 kg**	2	**230/180**	230/180		45-50	45-50 °C
Rostbeef medium 1,5 kg**	2	**230/180**	230/180		60-70	55-65 °C
Roastbeef durchgebr. 1,5 kg**	2	**230/180**			90-100	70-80 °C
Schwein						
Schweinebraten 1,5 kg**	2	**230/180**	230/180		60-70	75-80 °C
Schweinebraten m. Schwarte 1,5 kg***	2	180/200	**180/200**		60-70	75-80 °C
Kassler 1,5 kg**	2	**180/160**			40-50	65-70 °C
Schweinshaxe***	2	150/200	**150/200**		50-60	80-85 °C
Rollbraten**	2	**230/180**	230/180		60-70	75-80 °C
Kalb						
Kalbsbraten**	2	**230/180**		230/180	60-70	75-80 °C
Kalbshaxe***	2	**150/180**	150/180		50-60	75 °C
Kalbslende	2	**160-170**			20	70-75 °C
gefüllte Kalbsbrust*	2	**120-130**			120	75-80 °C

* Fleisch zuerst in Kasserolle auf Kochfeld ringsum anbraten.

** Fleisch bei hoher Hitze anbraten, nach 15-20 Minuten auf niedrigere Temperatur zurückschalten.

*** Fleisch bei niedriger Temperatur garen, die letzten 15-20 Minuten Temperatur höher stellen.

Bemerkung: Obenstehende Werte sind als Richtwerte aufzufassen. Wir empfehlen, den Backofen immer vorzuheizen. Die empfohlene Betriebsart ist fett gedruckt.

Brattabelle

Gericht	**Einschub-ebene** von unten	**Heißluft** Temp. °C	**Grill u. Heißluft** Temp. °C	**Ober- und Unterhitze** Temp. °C	**Gardauer** Minuten	**Kerntem-peratur-fühler**
Wild						
Wildschweinbraten (Kasserolle*)		**170-180**			60-90	
Rehkeule (Kasserolle*)		**170-180**			60-80	75-80 °C
Rehrücken	2	165-175		**170-180**	20-25	65-70 °C
Lammkeule (Kasserolle*)		**180-200**			35-45	65-75 °C
Geflügel						
Ente 2-3 kg**	2	160/190		**160/190**	100-120	80-85 °C
Entenbrust	2	160		**160**	15-20	70 °C
Gans 2-3 kg**	2	160/190		**160/190**	100-120	85-90 °C
Pute 3-4 kg**	2	**160/190**		160/190	120-180	85-90 °C
Brathuhn	2	180	**180**		50-60	85 °C

* Fleisch zuerst in Kasserolle auf Kochfeld ringsum anbraten.

** Fleisch bei niedriger Temperatur garen, die letzten 15-20 Minuten Temperatur höher stellen.

Bemerkung: Obenstehende Werte sind als Richtwerte aufzufassen. Wir empfehlen, den Backofen immer vorzuheizen. Die empfohlene Betriebsart ist fett gedruckt.

Grilltabelle

Gericht	**Einschub***	**Vorheizen**	**Temp.** ℃	**Grill** Minuten		**Grill und Heißluft** Minuten		**Garzeit gesamt**
				1. Seite	2. Seite	1. Seite	2. Seite	Min.
Schweinebauch in Scheiben	3	X	180-200	6	4	**5**	**5**	
Schaschlik	3	X	190			**8**	**8**	
Bratwurst	3	X	200	**5**	**4**			
Merguez (Grillwurst)	3	X	200			**6**	**6**	
Brathuhn**	2		180			**30**	**30**	
Hühnchenschenkel	3	X	180	20	20	**15**	**15**	
Spare Ribs	3	X	180-200	15	15	**12**	**12**	
Schweinshaxe***	2	X	150/200					50-60
Forellen	3	X	180-200	**8**	**8**			
Gemüsespieße	3	X	200	**7**	**7**			
Garnelenspieße	3	X	175	**7**	**7**			
Überbacken und Gratinieren								
belegtes Toastbrot	3	X	190					5-7
Crème caramel****	4		250					
Crème brulée****	4		250					
Kuchen mit Baiser****	3	X	200					

Wichtig: Grillen Sie nur bei geschlossener Backofentür.
Wir empfehlen, in die unterste Einschubebene die Grillwanne einzuschieben, um abtropfendes Fett aufzufangen.
* Einschubebene von unten
** Bei Geräten mit Drehspieß verwenden Sie am besten den Drehspieß in der Betriebsart Grill.
*** Die Schweinshaxe nicht drehen. Stellen Sie die Temperatur für die letzten 15-20 Minuten hoch.
**** Bei diesem Gargut muss nach gewünschtem Bränungsgrad gratiniert oder überbacken werden.

Bemerkung: Obenstehende Werte sind als Richtwerte aufzufassen. Wir empfehlen, den Backofen immer vorzuheizen.
Die empfohlene Betriebsart ist fett gedruckt.

8. Tipps und Tricks

zum Backen

Was tun wenn ... ?	Die Lösung !
... der Blechkuchen unten zu hell ist?	Schieben Sie den Kuchen tiefer ein und entfernen Sie alle nicht benötigten Gegenstände aus dem Backofen!
... der Formkuchen unten zu hell ist?	Schieben Sie die Backform nicht auf dem Blech, sondern auf dem Rost in den Ofen!
... der Kuchen / das Gebäck unten zu dunkel ist?	Schieben Sie den Kuchen / das Gebäck höher ein!
... der Kuchen zu trocken ist?	Stellen Sie die Backofentemperatur etwas höher ein. Heizen Sie das Gerät vor!
... der Kuchen innen glitschig, teigig oder das Fleisch innen nicht gar ist?	Stellen Sie die Back- oder Brattemperatur etwas niedriger ein. Achtung! Back- oder Bratzeiten können durch höhere Temperaturen nicht verkürzt werden. Besser die Back- oder Bratzeit etwas länger wählen, den Kuchenteig länger gehen lassen!
... der Form- oder Kastenkuchen bei Heißluft hinten zu dunkel ist?	Stellen Sie die Backform nicht direkt vor die Backofenrückwand, sondern mittig!
... der Kuchen zusammenfällt?	Verwenden Sie beim nächsten Mal weniger Flüssigkeit oder stellen Sie die Backofentemperatur um 10 Grad niedriger ein. Beachten Sie die angegebenen Rührzeiten im Rezept. Öffnen Sie die Backofentür nicht zu früh!
... der Kuchen in der Mitte hoch aufgegangen und am Rand niedriger ist?	Fetten Sie den Rand der Springform nicht ein. Nach dem Backen lösen Sie den Kuchen vorsichtig mit einem Messer.
... der Kuchen oben zu dunkel wird?	Schieben Sie ihn tiefer ein, wählen Sie eine niedrigere Temperatur und backen Sie den Kuchen etwas länger!
... der Kuchen unten zu dunkel wird?	Schieben Sie ihn höher ein und wählen Sie beim nächsten Mal eine niedrigere Temperatur!
... der Obstkuchen unten zu hell wird und der Obstsaft überläuft?	Verwenden Sie beim nächsten Mal besser die tiefere Grillwanne zum Backen!
... der Kuchen unten zu trocken ist?	Stechen Sie mit einem Zahnstocher kleine Löcher in den fertigen Kuchen. Dann träufeln Sie Obstsaft oder Alkoholisches darüber. Wählen Sie beim nächsten Mal die Temperatur um 10 Grad höher und verkürzen Sie die Backzeiten!
... das Brot oder der Kuchen von außen gut (gar) aussehen, aber von innen klitschig (spintig, mit Wasserstreifen durchzogen) sind?	Verwenden Sie beim nächsten Mal etwas weniger Flüssigkeit und backen Sie mit niedrigerer Temperatur etwas länger. Bei Kuchen mit feuchtem Belag backen Sie den Boden erst vor, bestreuen ihn mit Mandeln oder Semmelbröseln und geben dann den Belag darauf. Beachten Sie bitte Rezepte und Backzeiten!
... Sie auf mehreren Ebenen gebacken haben und auf dem oberen Blech das Gebäck dunkler als auf dem unteren ist?	Wählen Sie die Temperatur etwas niedriger, dann wird das Gebäck gleichmäßiger braun. Gleichzeitig eingeschobene Bleche müssen nicht gleichzeitig fertig werden. Lassen Sie die unteren Bleche 5-10 Minuten nachbacken oder schieben Sie diese entsprechend früher ein!
... die Plätzchen sich nicht vom Blech lösen?	Geben Sie das Blech noch einmal kurz in den Backofen und lösen Sie die Plätzchen sofort ab!
... der Kuchen sich nicht beim Stürzen löst?	Lockern Sie den Rand vorsichtig mit einem Messer. Stürzen Sie den Kuchen erneut und bedecken Sie die Form mehrmals mit einem nassen kalten Tuch. Fetten Sie beim nächsten Mal die Form gut ein und streuen Sie zusätzlich Semmelbrösel hinein!

zum Braten und Grillen

... der Braten dunkel geworden und die Kruste stellenweise verbrannt ist?	Überprüfen Sie die Einschubhöhe und die eingestellte Brattemperatur!
... der Braten gut aussieht, aber die Soße angebrannt ist?	Wählen Sie beim nächsten Mal ein kleineres Bratgeschirr und geben Sie mehr Flüssigkeit zu!
... der Braten gut aussieht, aber die Soße zu hell und wässrig ist?	Wählen Sie beim nächsten Mal ein größeres Bratgeschirr und verwenden Sie weniger Flüssigkeit!
... für das Gewicht des Bratens keine Angabe in der Tabelle ist?	Wählen Sie Angabe entsprechend zum nächstniedrigeren Gewicht und verlängern Sie die Zeit.

Tipps zum Backen:

– Sie können grundsätzlich jedes hitzebeständige Geschirr verwenden. Das Geschirr wird in die Mitte des Rostes gestellt. Für große Braten können Sie auch die Grillpfanne verwenden. Stellen Sie Glasgeschirr beim Herausnehmen auf einem trockenen Küchentuch oder Rost ab und nicht auf einer kalten oder nassen Unterlage. Das Glas könnte springen.

– Wir empfehlen Ihnen, dunkle Backformen aus Metall zu verwenden, weil diese die Hitze besser absorbieren.

– Die Werte in der Gartabelle gelten für den vorgeheizten Backofen. Temperatur und Dauer sind von Menge und Beschaffenheit des Teiges abhängig. In den Tabellen sind daher Temperaturbereiche angegeben. Wir empfehlen Ihnen beim ersten Mal mit der niedrigsten Temperatur zu beginnen. Stellen Sie diese bei Bedarf beim nächsten Mal höher ein. Hinweis: Eine niedrigere Temperatur ergibt eine gleichmäßigere Bräunung.

– Um festzustellen wann Ihr Rührkuchen durchgebacken ist stechen Sie nach Ablauf der Backzeit mit einem Holzstäbchen an der höchsten Stelle in den Kuchen. Wenn kein Teig mehr am Holz klebt, ist der Kuchen fertig.

– In der Betriebsart ECO kann es bei bestimmten Backwaren (z. B. Hefeteig) zu einer stärkeren Geruchsbildung kommen als im Normalbetrieb. Verwenden Sie in diesem Fall besser den normalen Heißluftbetrieb.

Tipps zum Braten und Grillen:

– Wenn der Braten fertig ist, sollte er noch 10 Minuten im abgeschalteten, geschlossenen Backofen ruhen. So bleibt das Fleisch saftiger.

– Grillen Sie immer im geschlossenen Backofen. Die Grillstücke sollten möglichst gleich dick sein, mindestens 2 bis 3 cm. So bräunen sie gleichmäßig und bleiben schön saftig. Steaks immer ungesalzen grillen. Die Grillstücke direkt auf den Rost legen.

– Das Geflügel wird besonders knusprig braun, wenn Sie es gegen Ende der Bratzeit mit Butter, Salzwasser, abgetropftem Fett oder Orangensaft bestreichen.

– Um empfindliches Gefriergut schonend und schnell aufzutauen, legen Sie es auf den Grillrost und drehen Sie den Bedienknebel „Temperatur“ auf die Position Licht. Verwenden Sie zum Auffangen der Auftauflüssigkeit die Grillwanne.

– Schieben Sie beim Braten die Grillwanne mit etwas Wasser auf die Ebene unter dem Rost ein, so wird der Fleischsaft aufgefangen und der Backofen bleibt sauberer.

– Bei Ente oder Gans stechen Sie die Haut unter den Flügeln ein, so kann das Fett ablaufen.

9. Reinigung und Pflege

9.1 Manuelle Reinigung

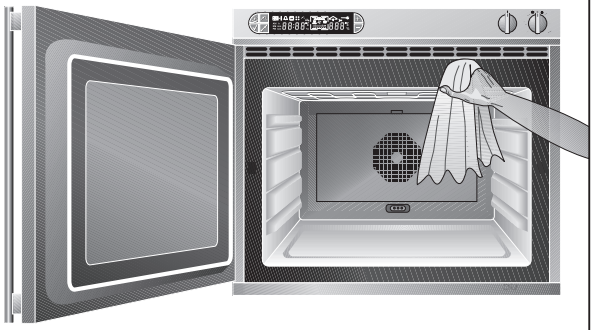

Abb. 48

Achtung:
Dieses Gerät nicht mit einem Dampfreinigungsgerät oder mit Wasserdruck reinigen – Kurzschlussgefahr!

Vorsicht, Verbrennungsgefahr! Warten Sie vor der Reinigung, bis der Backofen handwarm abgekühlt ist.

Verwenden Sie zum Reinigen keine Scheuermittel, scharfen Mittel, Nitropoliermittel oder kratzenden Schwämme oder Gegenstände.

Führen Sie vor der ersten Inbetriebnahme und nach jedem Gebrauch eine gründliche Reinigung durch. Dadurch vermeiden Sie ein Einbrennen von Rückständen. Nach mehrfachem Einbrennen lassen sich die Rückstände nur noch schwer entfernen.

Waschen Sie den Backofen in warmem Zustand mit etwas heißer Spüllauge aus und lassen ihn zum Trocknen geöffnet. Kratzen Sie eingebrannte Speisenrückstände nicht ab, sondern weichen Sie diese mit einem feuchten Tuch und Spülmittel auf.

Obstsäfte, die bei saftigen Kuchen auf den Boden des Backofens tropfen, können das Email beschädigen. Entfernen Sie solche Speisereste, sobald der Backofen genügend abgekühlt ist.

Der Backofen darf nicht mit handelsüblichen Backofensprays gereinigt werden.

Reinigen Sie die **Zubehörteile** (Backbleche, Backrost, Grillwanne) nach Möglichkeit nur mit heißem Wasser oder Spülmittellauge.

Bedienblende, Glasfläche und Bedienelemente mit einem feuchten Tuch und leichter Spüllauge reinigen und mit einem trockenen weichen Tuch nachwischen.

Verwenden Sie für die **Bedienblende** keine handelsüblichen Edelstahlreiniger und keine stark alkalischen Reiniger (z.B. Backofensprays), da diese die Blende und die Bedruckung angreifen können. Verwenden Sie außerdem keine kratzenden Schwämme.

Verwenden Sie für die **Glasscheibe** keine scheuernden Mittel oder kratzenden Schwämme. Tragen Sie handelsübliches Fensterputzmittel auf einen weichen, feuchten Lappen oder Fensterleder auf. Sprühen Sie dabei die Schalterblende nicht ein.

Reinigung des Backsteins (Sonderzubehör)
Nach Gebrauch die groben Verschmutzungen auf dem Backstein entfernen. Wenden Sie den Backstein nach dem Gebrauch, so erfolgt bei der nächsten Benützung eine Selbstreinigung der schmutzigen Unterseite.

Achtung: Den Backstein nicht mit Wasser und Reinigungsmitteln reinigen!

9.2 Auto-Pyrolyse (Selbstreinigung)

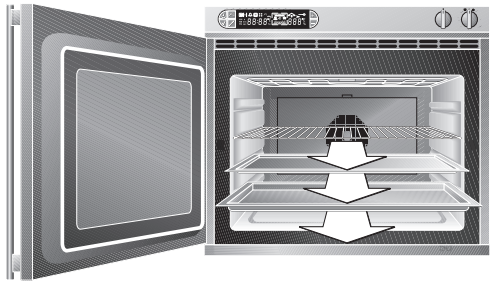

Abb. 49

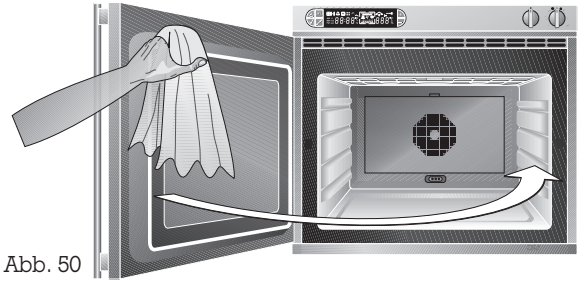

Abb. 50

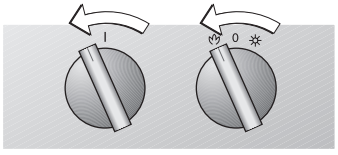

Abb. 51

Vorsicht!
Beim Selbstreinigungsvorgang Pyrolyse entstehen sehr hohe Temperaturen!

Seien Sie entsprechend vorsichtig und halten Sie Kinder fern!

Gaggenau Backbleche und Grillwannen sind mit pyrolysefestem Email beschichtet. Um ein optimales Reinigungsergebnis zu gewährleisten empfehlen wir jedoch, vor der Pyrolyse sämtliches Zubehör aus dem Backofen zu entnehmen. Nur so erfolgt eine optimale Hitzeverteilung.

Möchten Sie eingebrannte Rückstände von Ihrem Backblech oder Ihrer Grillwanne im Pyrolysebetrieb entfernen, so beachten Sie bitte unbedingt die folgenden **Sicherheitshinweise**:
– Entfernen Sie starke, fettige Verschmutzungen, Bratensaft und Speiserückstände vor dem Pyrolyseprozess! Es besteht Brandgefahr!

– Schieben Sie jeweils nur ein Backblech oder eine Grillwanne in die unterste Einschubleiste in den Ofen!

– Schieben Sie das Backblech oder die Grillwanne bis zum Anschlag ein.

– Grillrost, Drehspieß oder Backstein dürfen nicht im Pyrolysebetrieb gereinigt werden.

Bevor Sie die Auto-Pyrolyse starten:
– Entfernen Sie starke Verschmutzungen aus dem Backofen!
– Reinigen Sie die Türdichtungen, Türinnenseite und Glasscheibe von Hand, da diese Teile durch die Pyrolyse nicht gereinigt werden.
– **Wichtig!** Überprüfen Sie, dass die Backofentür fest am Backofen anliegt.

Einschalten
– Entnehmen Sie alle losen Innenteile (z.B. Grillrost, Kerntemperaturfühler) aus dem Garraum.
Es dürfen sich keine Gegenstände mehr im Garraum befinden!
– Schließen Sie die Backofentür.
– Drehen Sie die Bedienknebel „Temperatur“ und „Betriebsarten“ eine Rastung nach links.
– Drücken Sie die Taste ✓ (Bestätigung), um den Pyrolysevorgang zu starten. Es ertönt ein akustisches Signal.

– Im Display leuchten die Symbole (Türverriegelung) und (Pyrolyse).

Zu Ihrer Sicherheit wird die Backofentür sofort verriegelt. Das Symbol (Türverriegelung) leuchtet im Display. Die Backofenbeleuchtung erlischt und das Symbol (Aufheizen) leuchtet im Display. Der Backofen startet die Pyrolyse und wählt je nach Verschmutzungsgrad selbständig die benötigte Pyrolysedauer zwischen 2:00 und 3:30 h aus.

Der Ver- und Entriegelungsvorgang der Pyrolyse dauert etwa 30 Sekunden. Während dieser Zeit blinkt das Symbol (Türverriegelung).
Versuchen Sie nicht, während der Pyrolyse die Backofentür zu öffnen.

Tipp: Warten Sie bis das Gerät anzeigt, dass die Pyrolyse abgelaufen ist. So wird ein optimales Reinigungsergebnis erzielt!

Hinweis: Während der Pyrolyse ist keine ThermoTestabfrage und keine Zeitabfrage möglich.

Bei dieser Betriebsart (Pyrolyse) verbrennen bei Temperaturen um 485 °C selbst hartnäckige Verschmutzungen.
Die Asche können Sie nach der Pyrolyse mit einem feuchten Tuch leicht aus dem Backofen entfernen.

Ende der Pyrolyse:
Nach Ablauf der Pyrolyse ertönt ein akustisches Signal und die Symbole (Garzeit) und (Pyrolyse) blinken. Drücken Sie auf eine beliebige Taste und drehen Sie den Bedienknebel „Temperatur“ auf die Position 0 und den Bedienknebel „Betriebsart“ auf eine andere Position als Pyrolyse. Bitte beachten Sie, dass die Tür erst ab einer Temperatur von 150 °C entriegelt wird.

Pyrolysevorgang vor Ablauf der eingegebenen Zeit beenden:
– Drehen Sie den Bedienknebel „Temperatur“ auf die Position 0 und den Bedienknebel „Betriebsart“ auf eine andere Position als Pyrolyse.

– Bitte beachten Sie, dass die Tür erst ab einer Temperatur von 150 °C entriegelt wird.

Starten der Pyrolyse zu einem späteren Zeitpunkt:
– Geben Sie die gewünschte Abschaltzeit ein (s. Kap. 3).

– Drehen Sie die Bedienknebel wie oben beschrieben auf die Stellung Pyrolyse.

Hinweis: Bei einer Abschaltzeit-Programmierung geht der Backofen von der maximalen Pyrolysedauer von 3:30 h aus.

10. Wartung

10.1 Allgemeines

Vor allen Reparaturen das Gerät zuerst stromlos machen (Sicherungen ausschalten).

Bei eventuell auftretenden Funktionsstörungen zunächst die Sicherungen im Haushalt überprüfen.

Wenn die Stromversorgung in Ordnung ist, das Gerät aber trotzdem nicht funktioniert, dann verständigen Sie bitte Ihren Fachhändler oder den zuständigen Gaggenau-Kundendienst. Geben Sie den Gerätetyp an. Sehen Sie zu diesem Zweck auf dem Typenschild nach (liegt dieser Anleitung bei).

Reparaturen dürfen nur von autorisierten Fachleuten durchgeführt werden, damit die Sicherheit des Gerätes gewährleistet bleibt.
Durch unsachgemäße Eingriffe verfällt der Garantieanspruch!

10.2 Lampenwechsel

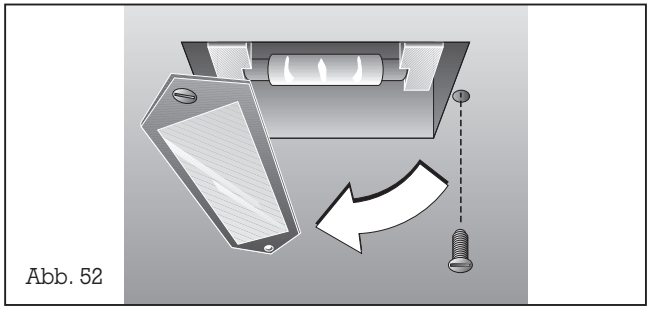

Abb. 52

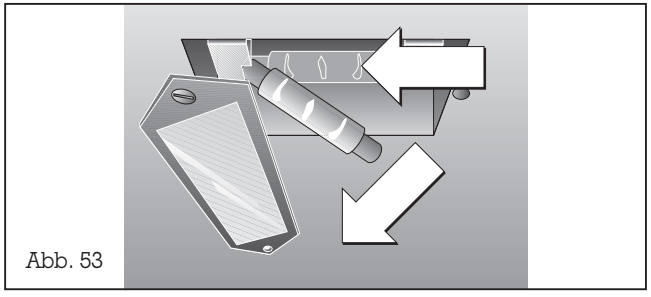

Abb. 53

Die Ersatzlampen (Artikel-Nummer 157312) erhalten Sie beim Gaggenau-Kundendienst oder im Fachhandel. Bitte verwenden Sie nur Original-Ersatzteile.

So gehen Sie vor:

- Sicherungen ausschalten.
- Entfernen Sie eine Schraube der Lampenabdeckung.
- Schwenken Sie die Abdeckung zur Seite. **Achtung!** Die Lampenabdeckung kann noch heiß sein!
- Drücken Sie die Lampe ca. 4-5 mm zur Seite. Die Lampe kann nun nach unten gekippt und herausgenommen werden.
- Das Einsetzen der Lampe erfolgt in umgekehrter Reihenfolge. Zum Schluss die Lampenabdeckung in die ursprüngliche Position schwenken und festschrauben (Achtung: auf korrekten Sitz der Dichtung achten!).

Hinweis: Fassen Sie die Halogenlampen nicht mit den Händen an! Verwenden Sie ein Tuch und fassen Sie die Lampe nur am Rand an.

10.3 Demontage der Frontscheibe

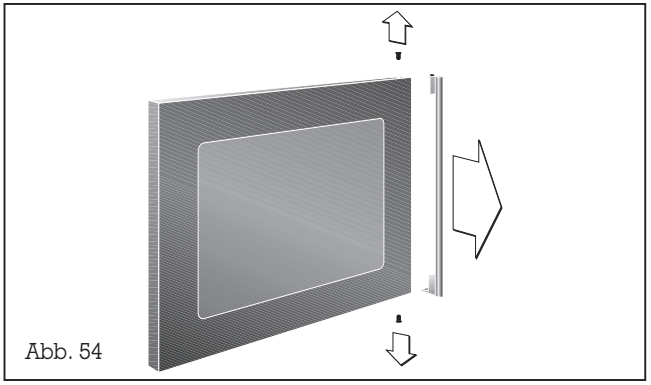

Abb. 54

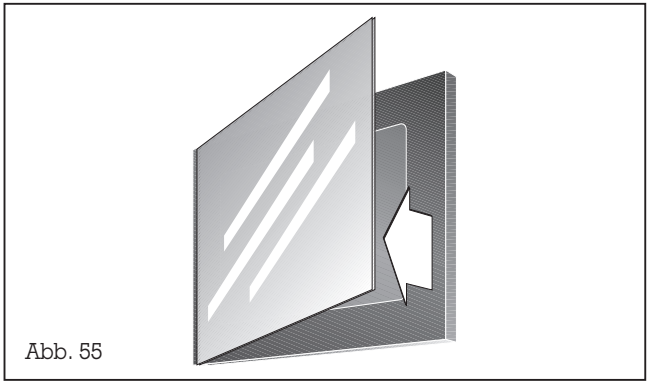

Abb. 55

Die Backofentür wird aktiv durchlüftet. Daher können sich nach einiger Zeit Staub- und Fettpartikel an der Frontscheibe absetzen. Um diese Verunreinigungen zu entfernen, demontieren Sie die Frontscheibe.

So gehen Sie vor:

– Entfernen Sie die untere Schraube am Türgriff.

– Entfernen Sie die obere Schraube am Türgriff und nehmen Sie den Türgriff ab.

– Halten Sie die Frontscheibe mit einer Hand fest und schütteln Sie die Tür leicht hin- und her. Die Glasscheibe kann nach vorne entnommen werden.

Nun können Sie die Frontscheibe reinigen.

Der Einbau erfolgt in umgekehrter Reihenfolge. Achten Sie dabei darauf, dass die Scheibe auf der Scharnierseite zuerst eingesetzt wird und mit einer Hand gegen Herausfallen gesichert wird.

11. Montageanleitung

11.1 Technische Daten EB 270

Anschlusswert: 230 V AC, 16 A

Heizleistung:

Infrarotgrill:	3100W
Heißluftheizkörper:	2300W
Oberhitze:	1100 W
Unterhitze:	1100 W
Powerschaltung:	3600W

Maße (BxHxT):

Außen: 590 x 590 x 550 mm
Innen: 460 x 365 x 400 mm

Folgende Ersatzteile können Sie unter den angegebenen Nummern bestellen:

Backblech	KB 200-046
Grillrost	GR 200-046
Grillwanne	GP 200-046
Halogenlampe	157312
Kerntemperaturfühler	FT 100-060

11.2 Technische Daten EB 290

Anschlusswert: 230 V AC, 20 A

Heizleistung:

Infrarotgrill:	3200W
Heißluftheizkörper:	2600W
Oberhitze:	1200W
Unterhitze:	1300W
Powerschaltung:	4150W

Maße (BxHxT):

Außen: 690 x 590 x 550 mm
Innen: 545 x 365 x 400 mm

Folgende Ersatzteile können Sie unter den angegebenen Nummern bestellen:

Backblech	KB 091-054
Grillrost	GR 090-054
Grillwanne	GP 091-054
Halogenlampe	157312
Kerntemperaturfühler	FT 100-060

Technische Änderungen vorbehalten

11.3 So gehen Sie vor

Das Gerät darf nur von einem **autorisierten Fachmann** unter Beachtung aller einschlägigen Vorschriften der Stromversorgungsunternehmen sowie der Bauverordnungsvorschriften der Länder angeschlossen werden.

Der Installateur ist für das einwandfreie Funktionieren am Aufstellungsort verantwortlich. Er hat dem Benutzer die Funktionsweise des Geräts anhand der Bedienungsanleitung zu erklären. Der Benutzer ist auch darauf hinzuweisen, wie er im Bedarfsfall das Gerät vom Stromnetz trennen kann.

Eventuelle Schäden, die durch Nichtbeachten dieser Anleitung verursacht wurden, können nicht anerkannt werden.

Das Gerät ist für Reparaturen oder im Notfall **stromlos** machen. Es muss deshalb mit einem Stecker allpolig vom Netz getrennt werden können, oder es ist eine Trennvorrichtung mit mindestens 3 mm Kontaktabstand (Sicherung) vorzusehen.

Bei unsachgemäß durchgeführten **Reparaturen** können für Sie erhebliche Gefahren entstehen.

Anschluss an das Stromnetz:
An der Geräteoberseite befindet sich ein Deckel, der abgeschraubt werden muss. Das auf der Geräteoberseite aufgeklebte **Schaltschema** stellt nochmals die Anschlussvarianten dar.

Nur für 230 V: Der Backofen wird einphasig angeschlossen. (EB 270 – 1x16 A / EB 290 – 1x20 A)
Nur für 400 V: Der Backofen wird zweiphasig angeschlossen, d. h. L1, L2 und N.

Das Gerät muss geerdet werden.

Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch eine unsachgemäße oder nicht vorhandene Erdung des Geräts entstehen können.

Schrauben Sie den Deckel wieder an.

EB 270

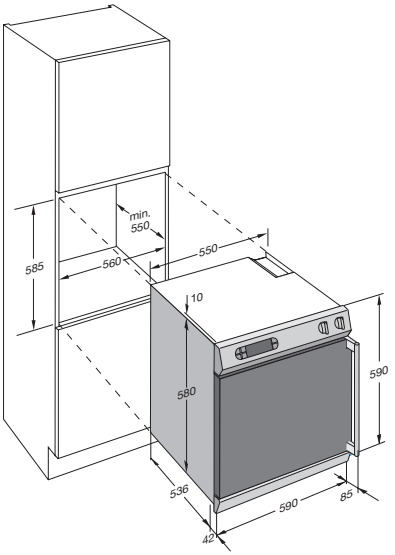

Abb. 56

EB 290

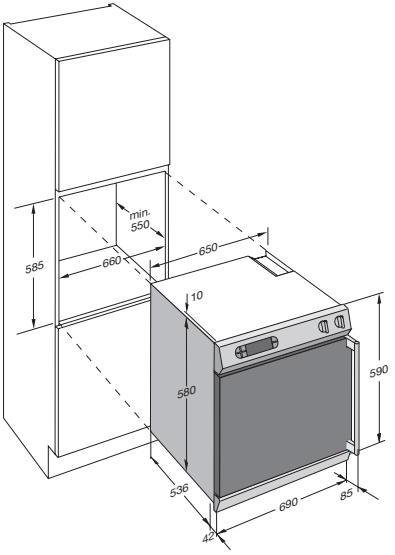

Abb. 57

Einbau

So gehen Sie vor:

– Packen Sie das Gerät aus und überprüfen Sie es auf eventuelle Transportschäden.

– Entfernen Sie die Transportsicherung unter dem Griff und das Klebeband an der Tür.

– Wählen Sie ein flexibles Netzanschlusskabel entsprechend der Nennaufnahme und der Anschlussart aus.

– Schieben Sie das Gerät in das Möbelteil ein. Mit der beigefügten Holzschraube am Stirnholz des Umbauschranks an der Griff- und Scharnierseite, direkt unterhalb der unteren Blende festschrauben.

Hinweis: Kontrollieren Sie mit einer Wasserwaage, dass der Backofen exakt waagrecht eingebaut ist.

– Nach dem Einbau muss der Berührungsschutz (entsprechend der elektrischen Prüfbestimmungen) sichergestellt sein.

– Überprüfen Sie das Gerät auf einwandfreies Funktionieren.

– Führen Sie eine Reinigung durch (s. Kapitel „Reinigung und Pflege“).

GAGGENAU

GAGGENAU HAUSGERÄTE GMBH
P.O. BOX 10 02 50 · D-80076 MÜNCHEN
☏ (089) 45 90-03
FAX (089) 45 90-23 47
www.gaggenau.com